SECONDI PIATTI

Pollo al sale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

POLLO 1

MIX DI SPEZIE PER POLLAME 1 cucchiaio da tavola

SALE GROSSO 2,5 kg

PREPARAZIONE

1. Prendi un pollo intero di 1 kg circa spalmalo con aromi per arrosto e poi mettilo in una teglia ricoperto sotto e sopra di sale grosso.
   Cuocilo per un'ora a 200° e il pollo avra' un sapore e una tenerezza da leccarsi i baffi.